



## Torta Cremata Arrotolata con Biscotti

Bisküvili Rulo Pasta



4 bicchiere di latt  
3 bicchiere di te' farina  
1 pacco di margherina (250 gr)  
1 bicchiere di zucchero semolato  
1 pacco di vaniglia  
1 biscotto (pötibör) con cacao  
2 banane

- # I biscotti cacao si minacciano con robot finche diventano polverio.
- # Nella teglia rettangolato o quadrato si mettono foglio alluminio o foglio con olio .
- # Sopra si spruttano il povere dei biscotti,.
- # Si mette margherina nella ciotola, si scioglie nel fuoco medio, si aggiunge la farina e si arrosta fino a va via la puzza di farina.
- # Sopra si aggiungono latte fresca e lo zucchero semolato con mescolando, si cuoca finche diventano piu' solida della crema, si aggiunge vaniglia e si prende dal fuoco.
- # Teglia si mette nella parte sotto del frigo, si aspetta 1 ora piu' o meno che la miscela diventa solida.
- # Si prende dal frigo doo rimasto di 1,5 ora e sopra si mettono le banane sbucciate in lunghezza, si fanno rullo con foglio alluminio con folio olio.
- # Dolce si lascia a riposare una notte e poi si servira affettate.

Nota: La margarina è preparata mescolando alcune vitamine e latte pastorizzato con gli oli di verdure come soia, mais, girasole, noce di cocco.